LAPIN AU BASILIC

1 lapin, 50 g de beurre, sel, poivre, 2 échalotes, 2 dl 1/2 de vin blanc sec, 100 g de crème fraîche, 1 jaune d'oeuf, sel poivre, un gros bouquet de basilic.

Coupez le lapin en morceaux et faites les dorer dans la matière grasse, assaisonnez. Mouillez avec la moitié du vin blanc et laissez mijoter doucement à couvert pendant 1 h. Retirez les morceaux de lapin et gardez-les au chaud. Ajoutez alors dans la cuisson les échalotes hachées menu, laissez-les cuire 5 mn en remuant, puis ajoutez le reste de vin blanc et la

crème fraîche assaisonnée, battue, avec le jaune d'oeuf et le basilic haché. Remettez les morceaux de lapin dans la sauce et laissez chauffer doucement. Servez avec des pommes dauphine. Vous pouvez ajouter quelques lardons fumés au lapin, et remplacer le basilic par de la ciboulette ou du thym frais.

LAPIN AU CHOU

Pour 4 personnes. Préparation: 15mn. Cuisson: 1 h. 1 lapin coupe en morceaux, 1 chou, 250 g de lard de poitrine fumée, 30 g de beurre, 2 verres de vin blanc sec, 1 tablette de bouillon de volaille, sel, poivre.

Faites bouillir dans une marmite une grande quantité d'eau. Pendant qu'elle chauffe, enlevez les grosses feuilles du chou. Coupez-le en 4, retirez le trognon. Faites dissoudre la tablette de concentré de volaille dans l'eau puis ajoutez le chou. Faites- le blanchir 1 mn à petits bouillons. Egouttez le chou. Rincez-le à l'eau froide et laissez-le égoutter. Dans une cocotte, faites chauffer le beurre, coupez le lard en tranches et mettez-les à revenir dans la cocotte. Ajoutez les morceaux de lapin et faites- les dorer de tous côtés. Salez, poivrez, ajoutez le chou égoutté et mouillez avec le vin blanc. Couvrez la cocotte et mettez-la à four chaud (th 8) pendant 1 h.

LAPIN AU CHOU (2)

Faire revenir 4 tranches de 1 cm de lard (salé, poivré) dans une sauteuse. Le sortir et mettre à la place des morceaux de lapin. Saler, poivrer, ajouter 1 oignon coupé. Cuire 10 mn et ajouter 500 g de cèpes et le chou blanchi coupé en quatre. Poser dessus le lard, arroser de vin blanc. Couvrir et cuire 30 mn.

LAPIN AU CIDRE

1 lapin coupé en morceaux. Faire revenir le lapin, saler, poivrer. Ajouter au lapin 2 gros oignons émincés, 2 gousses d'ail écrasées, 1 bouquet garni. Faire chauffer 1 verre d'armagnac. Verser l'armagnac sur le lapin, flamber. Ajouter 1/2 bouteille de cidre brut. Cuire 1 h environ.

Faire revenir 2 c à soupe d'échalote dans de l'huile, ajouter 1 c à soupe d'ail écrasé et mettre 300 g de girolles, sel, poivre. Vider les champignons sur le lapin et cuire encore 30 mn.

LAPIN AU CIDRE (2)

Préparation: 25 minutes. Cuisson: 55 minutes. Pour 4 personnes. 1 lapin coupé en morceaux, 2 carottes, 1 branche de céleri, 3 échalotes, 1 gousse d'ail, 1 c à soupe de calvados, 15 cl de cidre brut, 10 cl de crème fraîche, 2 c à soupe de persil haché, 2 c à soupe d' huile, 20 g de beurre, 1 bouquet garni (persil, thym, laurier), sel, poivre.

Eplucher carottes, céleri, échalotes et ail. Les couper en petits dés. Faire chauffer huile et beurre dans une cocotte. Mettre les morceaux de lapin à rissoler doucement. Lorsqu'ils sont dorés ajouter les légumes. Les faire revenir 5 mn puis arroser de calvados et flamber. Verser le cidre. Porter à ébullition. Saler, poivrer mettre le bouquet garni. Couvrir et laisser cuire à feu doux 45 mn. En fin de cuisson, ajouter la crème fraîche. Bien mélanger. Laisser réduire quelques minutes pour que la sauce soit bien liée. Rectifier l'assaisonnement. Saupoudrer de persil haché. Servir.

LAPIN AU CIDRE (3)

1 lapin moyen de 1,5 kg environ, 3 gros oignons émincés, 2 gousses d'ail, 150 g de lard fumé en lardons, 200 g de champignons en lamelles, 50 g de beurre, 1/2 litre de cidre sec, 1/2 cuillerée à dessert de farine et 1/2 cuillerée à dessert de beurre pour faire un beurre manié, sel, poivre.

Faites blondir le beurre dans un sautoir ajoutez les lardons et les oignons, laissez rissoler. Retirez les lardons et les oignons, faites revenir à la place les morceaux de lapin; assaisonnés de sel et de poivre; laissez dorer sur toutes les faces. Ajoutez les champignons, laissez-les également revenir. Versez le cidre dans le sautoir; remettez les lardons et les oignons ainsi que l'ail écrasé, rectifiez l'assaisonnement. Lorsque le lapin est cuit faites chauffer le plat de service, égouttez les morceaux de lapin et disposez les dans ce plat. Ajoutez le beurre manié à la sauce, mélangez bien. Nappez le lapin.

LAPIN AU CIDRE (4)

1 gros lapin de 1 kg 750 à 2 kg, coupé en morceaux, 40 g de beurre, 150 g de lardons, 4 échalotes, 1 dl de calvados (facultatif), 20 g de farine, 1/4 de litre de cidre sec, 2 dl de bouillon (eau et cube) de volaille ou de boeuf, 1 bouquet garni, thym, laurier, persil, sel et poivre, 750 g de champignons de couche, 1 kg de marrons ou 1 boîte 4/4 de marrons conservés au naturel, 1 c à soupe de moutarde, 2 c à soupe de crème fraîche, 1 jaune d'oeuf.

Faites fondre et dorer dans le beurre, en grande cocotte, les lardons et les échalotes hachées. Retirez-les et remplacez-les par les morceaux de lapin que vous mettrez roussir sur toutes les faces. Pendant ce temps, faites bouillir en casserole le cidre et le bouillon avec le bouquet

garni, pendant 10 minutes et à couvert. Versez le calvados sur le lapin bien doré et faites flamber, ajoutez ensuite la farine, laissez-la bien roussir avant de mouiller avec cidre et bouillon. Assaisonnez et cuisez doucement et à petit feu à couvert pendant 45 minutes, puis ajoutez les champignons coupés en morceaux (si vous le désirez, vous pouvez, au préalable vivement les sauter au beurre) et les marrons entiers. Si vous utilisez des marrons frais, incisez-les, faites-les cuire 15 minutes à l'eau bouillante, puis épluchez-les et ajoutez-les à la cuisson du lapin 25 minutes après que celle- ci ait commencé. Ajoutez encore 15 minutes aux 45 minutes de cuisson et prolongez celle-ci dans le cas où le tout ne serait pas tendre à point, Liez la sauce avec la moutarde délayée avec le jaune d'oeuf, la crème et rectifiez l'assaisonnement. Servez en cocotte.

LAPIN AU CITRON

Cuisson: 50 minutes Pour 5 à 6 personnes: 1 beau lapin très tendre, 50 g de beurre, 3 citrons, 1 dl de bouillon, 4 beaux oignons, thym, laurier, 1 bouquet de persil, 4 cuillerées à soupe de crème fraîche, beurre manié (1 cuillerée à dessert de farine, 1 cuillerée à dessert de beurre), sel, poivre.

Découpez le lapin en 10 à 12 morceaux. Faites chauffer le beurre dans un sautoir. Quand le beurre est chaud, ajoutez les morceaux lapin, salés, poivrés et laissez-les bien revenir à feu pas trop vif, retournez-les fréquemment afin de les faire rissoler sur toutes les faces. Levez le zeste d'un demi-citron en veillant à ne retirer que la partie jaune du zeste sans aucune peau blanche. Lorsque les morceaux de lapin sont bien dorés retirez-les et dans la même cuisson, ajoutez les oignons émincés, laissez-les blondir. Quand les oignons sont également blonds, mouillez avec le bouillon et laissez mijoter 5 minutes en tournant bien. Remettez les morceaux de lapin dans cette sauce, ajoutez le thym, le laurier, le zeste de citron. Coupez 2 citrons, pressez-les et ajoutez le jus à la cuisson du lapin, couvrez, laissez achever la cuisson à feu doux. Pendant ce temps, coupez le dernier citron en rondelles, faites chauffer un plat de service. Quand le lapin est cuit, égouttez les morceaux, mettez-les dans le plat de service (et tenez au chaud). Préparez le beurre manié en incorporant la cuillerée à dessert de farine à la cuillerée à dessert de beurre, ajoutez à la cuisson du lapin ce beurre manié et la crème, laissant bouillir 3 mn en remuant. Versez cette sauce sur le lapin. Saupoudrez de persil haché, décorez des rondelles de citron.

LAPIN AU CRESSON

Faites revenir à L'huile 1 lapin coupé en morceaux en salant et poivrant. Faites couler la graisse, ajoutez 3 échalotes hachées menu laissez-les fondre en remuant pendant 2 à 3 mn. Mouillez avec 2 dl de vin blanc sec et 1/4 de litre de bouillon de volaille (eau et cube). Ajoutez un bouquet garni, couvrez et laissez mijoter pendant 45 mn. D'autre part, faites blanchir les feuilles d'une botte de cresson 3 mn à l'eau bouillante. Egouttez- les, passez-les au mixeur. Quand le lapin est cuit, retirez-le, laissez réduire la sauce, puis ajoutez 100 g de crème fraîche et la purée de cresson.

LAPIN AU CURRY

Pour 4 personnes: 1 lapin. Bouillon: 1 carotte, 1 oignon, 1 poireau, la tête du lapin, sel et poivre, bouquet garni. Pour la cuisson: 3 c à soupe d'huile, 10 petits oignons, 150 g de lard fumé, 1 c d soupe de farine, 1 c à soupe de curry. Coupez le lapin en morceaux. Mettez la tête dans une casserole avec la carotte, l'oignon et le poireau émincés. Couvrez d'eau (1 litre environ), assaisonnez et laissez cuire 20 mn puis filtrez. Faites revenir les morceaux de lapin dans l'huile chaude, quand ils sont bien dorés, retirez-les et mettez les oignons et le lard en lardons à leur place. Remettez le lapin, saupoudrez de farine et de curry (plus ou moins selon le goût) et mouillez de 1/2 litre de bouillon préparé et chaud. Faites cuire 1 h à feu doux (ou 30 mn en autocuiseur).

LAPIN AU FOUR ET AUX TOMATES

Assaisonnez un jeune lapin de sel et de poivre. Saupoudrez-le de graines de cumin et entourez-le de fines tranches de lard fumé. Mettez-le dans un plat allant au four avec 50 g de beurre, un verre de vin blanc sec et un bouquet garni. Mettez tout autour 8 petites tomates. Faites cuire 1 h à four moyen en arrosant de temps en temps.

LAPIN AU PORTO A LA CREME

Coupez un lapin d'un kilo en plusieurs morceaux. Faites dorer ceux-ci dans une cocotte contenant un gros morceau de beurre. Faites cuire à petit feu avec couvercle. Ajoutez un morceau de beurre frais, celui-ci devant se colorer légèrement. Retirez les morceaux de lapin et maintenez-les au chaud. Egouttez le beurre de cuisson et déglacez avec un grand verre de porto blanc et laissez réduire. D'autre part, délayez deux jaunes d'oeufs avec un verre de crème fraîche. Versez dans la sauce en tournant jusqu'à épaississement. Surtout ne laissez pas bouillir. Rectifiez l'assaisonnement et versez la sauce sur le lapin.

LAPIN AU THYM

Pour 4 personnes: le râble et les cuisses d'un beau lapin, un beau bouquet de thym, 8 tranches fines de lard de poitrine fumé, une crépine de porc, 50 g de beurre, 4 c à soupe d'huile, 2 oignons, 4 gousses d'ail, un kg de tomates, 1/3 de litre de vin blanc sec, 8 échalotes, sel, poivre, 100 g d'olives noires, un petit bouquet garni, persil haché.

Coupez le râble et les cuisses d'un beau lapin de façon à obtenir 8 beaux morceaux, salez-les, poivrez-les largement. Pelez les échalotes, hachez-les finement. Appliquez sur chaque morceau de lapin quelques brindilles de thym, saupoudrez-les d'un peu d'échalotes entourez-les d'une tranche de lard de poitrine et enveloppez bien le tout dans un morceau do crépine de porc. Faites chauffer le beurre et l'huile dans une poêle. Faites revenir les huit petits paquets en les retournant et en veillant à ce qu'ils ne se défassent pas. Ajoutez les oignons finement hachés. Laissez blondir. Lorsque le tout commence à colorer versez les morceaux de lapin et les oignons dans un plat en terre. Ajoutez les tomates pelées, épépinées et concassées, l'ail

écrasé, le bouquet garni. Arrosez avec le vin blanc, salez, poivrez. Faites cuire 1 h à four moyen. 10 mn avant la fin de la cuisson ajoutez les olives dénoyautées. Servez bien chaud dans le plat de cuisson, après avoir saupoudré de persil.

LAPIN AU VIN BLANC

Coupez les lapins en morceaux assaisonnez-les. Faites revenir les tranches de lard dans le mélange beurre-huile chaud. Retirez-les et, à leur place, faites dorer les morceaux de lapin (en plusieurs fois, si la casserole est trop petite). Remettez le lard, mouillez de vin (complété éventuellement d'eau pour que le liquide arrive à hauteur de la viande). Joignez le thym et la sarriette émiettés, couvrez et laissez mijoter 1 h 30. Trente minutes avant la fin dc la cuisson, ajoutez les champignons nettoyés et émincés. Retirez les morceaux de lapin, faites réduire la sauce. Pendant ce temps, pilez les foies des lapins avec l'ail et le persil, incorporez ce mélange à la sauce pour la lier Remettez la viande dans la sauce et servez.

LAPIN AU VIN BLANC (2)

1 lapin de grosseur moyenne, 1 litre de bordeaux blanc, 2 oignons, du thym, du laurier, du sel, du poivre, une petite boîte de concentré de tomates, 100 g de beurre, un peu de farine, du persil haché.

Nettoyez le lapin et coupez-le en morceaux. Mettez les morceaux à tremper avec le vin blanc, les oignons, le thym, le laurier, le sel et le poivre. Si possible, faites mariner la veille. Egouttez les morceaux de lapin, passez-les dans la farine et faites-les colorer dans une cocotte contenant du beurre. Mouillez avec le vin blanc, ajoutez les oignons émincés et le concentré de tomates. Assaisonnez et laissez cuire une bonne heure. Retirez les morceaux de lapin et liez la sauce avec un peu de beurre manié. Nappez le lapin avec la sauce. Garnissez avec du persil haché.

LAPIN AUX CHAMPIGNONS

Pour 2 personnes. Préparation: 10 mn. Cuisson: 40 mn. 2 cuisses de lapin, 4 petites tomates, 150 g de champignons, 2 c à soupe d'huile, 20 g de beurre, 20 cl d'eau, 1 c à soupe fond de volaille, sel, poivre, thym.

Faites chauffer le beurre et l'huile dans une sauteuse et mettez les cuisses de lapin à dorer sur toutes les faces sur feu doux. Ajoutez les tomates coupées en deux dans le sens de l'épaisseur, puis le fond de volaille délayé dans l'eau. Salez, poivrez, parsemez de brindilles de thym, couvrez et laissez mijoter pendant 40 mn. En fin de cuisson on ajoute les champignons car leur cuisson est assez brève et aussi pour préserver toute leur saveur.

LAPIN AUX CHAMPIGNONS (2)

Découpez un beau lapin en morceaux. Assaisonnez-le et faites-le macérer dans un litre de vin blanc sec avec 2 gousses d'ail, 3 échalotes, le jus d'un citron et une pincée de sarriette. Le lendemain, égouttez les morceaux de lapin et épongez-les. Faites- les colorer dans le beurre et l'huile. Ajoutez progressivement la marinade et laissez cuire une heure à petit feu. Ajoutez 400 g de champignons lavés et émincés ainsi qu'une douzaine de petits oignons. Prolongez la cuisson et liez au dernier moment avec 1 dl de crème fraîche. Rectifiez l'assaisonnement.

LAPIN AUX HERBES

Pour 4 personnes: 1 râble de lapin de 0,800 à 1 kg coupé en quatre, 4 c à soupe de vin blanc sec, 30 g de beurre, estragon, thym, laurier, persil, sel, poivre.

Faites bien dorer les morceaux de lapin avec le beurre. Découpez 4 feuilles d'aluminium. Sur chacune, déposez 1 morceau de lapin, un peu de fines herbes hachées, thym effeuillé, 1/4 de feuille de laurier, 1 cuillerée à soupe de vin blanc, sel, poivre. Fermez hermétiquement. Faites cuire à four très chaud (th 8/9) 20 minutes. Servez dans la papillote.

LAPIN AUX HERBES A LA VAPEUR D'AIL

Pour 4 personnes. Bouillon: 1 litre d'eau, une pincée de sauge et de romarin séchés (en saison herbes fraîches), 1 branche de céleri, 10 gousses d'ail, 1 cube de bouillon de volaille, sel, poivre. 4 morceaux de lapin. Sauce: 1 boîte de tomates pelées, 1 c à soupe de persil haché.

Faites bouillir l'eau avec les herbes, le céleri, l'ail, le bouillon et l'assaisonnement. Laissez infuser une dizaine de minutes. Dans la partie supérieure d'un couscoussier ou d'un cuit-vapeur, déposez les morceaux de lapin assaisonnés. Couvrez, posez sur le bouillon en ébullition et laissez cuire 45 mn. Pendant ce temps, faites fondre les tomates pelées dans une casserole à revêtement anti-adhésif. Laissez cuire une vingtaine de minutes, en coulis épais. Diluez-le avec un peu de bouillon de cuisson du lapin. Lorsque celui-ci est cuit, nappez la viande et servez saupoudré de persil haché. Si vous utilisez un autocuiseur, diminuez de deux tiers le temps de cuisson et diminuez aussi la quantité de liquide qui doit juste affleurer la passoire.

LAPIN AUX NOIX

Pour 6 personnes: 1 lapin, 50 g de beurre, 2 dl d'huile, 250 g de noix pelées, 1 foie de lapin, 150 g de concentré de tomate, 1 bouteille de vin rouge, 3 morceaux de pain, persil, sel, poivre. Faites revenir le lapin coupé en morceaux dans le mélange beurre- huile. Ajoutez les noix, le foie du lapin, le concentré de tomate, dilué dans un verre de vin, les morceaux de pain émiettés, le reste du vin rouge. Salez et poivrez. Laissez cuire à feu doux 1 h 30. Au moment de servir, saupoudrez de persil haché.

LAPIN AUX OLIVES

Pour 6 personnes. Découpez un beau lapin et faites dorer les morceaux à la casserole dans 50 g de beurre et 3 c d'huile. Salez, poivrez. Ajoutez 2 feuilles de laurier, 2 branches de thym, quelques feuilles de sauge et 5 à 6 gousses d'ail. Blanchissez 15 minutes, 500 g d'olives vertes dénoyautées. Egouttez-les et jetez-les dans la casserole. Ajoutez un peu d'eau et laissez cuire 1 h 15 environ. Servez avec des croûtons grillés au beurre.

LAPIN CHASSEUR

Pour 6 personnes: un lapin, une grosse cuillerée à soupe de saindoux, de la farine, 3 échalotes, du bouillon (fait avec 3 oignons, 3 carottes, thym et laurier), 2 verres de vin blanc sec, 4 tomates, un bouquet garni, 100 g de champignons, du sel, du poivre. Cuisson: 1 h 15.

Coupez le lapin en morceaux que vous ferez rissoler dans une cocotte contenant du saindoux brûlant. Saupoudrez de farine et ajoutez les échalotes hachées. Lorsque le tout est bien doré, mouillez avec le vin blanc et le double de bouillon que vous aurez préparé avec des oignons, des carottes, du thym, du laurier, du sel et du poivre. Donnez un bouillon et ajoutez les tomates pelées et concassées. Laissez cuire à petit feu avec couvercle. Un quart d'heure avant la fin de la cuisson, ajoutez les champignons entiers ou émincés. Une gousse d'ail hachée peut être ajoutée à la préparation. Quelques lardons de lard fumé relèveront agréablement le goût. Vous pouvez aussi ajouter un petit verre de cognac quand les morceaux de lapin sont bien rissolés et flamber.

LAPIN DE GARENNE AU CHOU ET AUX CEPES

Faire revenir 4 tranches de lard frais non découenné pendant 2 mn, les retirer. Mettre à la place le lapin, salé, poivré, coupé en morceaux et faire revenir en même temps que 2 oignons coupés. Laisser cuire 10 mn environ et ajouter 300 g de cèpes, 1 chou coupé en 4 et blanchi à l'eau salée et le lard. Arroser d'un grand verre de vin blanc. Cuire à couvert 1/2 heure.

LAPIN DE GARENNE AUX RAISINS

Dans une cocotte, faites, blondir dans du beurre une grosse échalote finement hachée. Ajoutez un lapin coupé en morceaux et faites-les dorer en remuant souvent. Mouillez avec 1/2 litre de vin blanc sec, ajoutez sel, poivre et muscade, couvrez et laissez cuire une heure. Au dernier moment, ajoutez du jus de citron, une cuillerée à soupe de Maïzena délayée dans un peu d'eau, tournez rapidement et ajoutez 2 belles grappes de raisin égrenées.

LAPIN DE GARENNE DES ALPILLES

Pour 4 ou 5 personnes: un lapin de garenne, un dl d'huile d'olive, 3 cl de cognac, 75 cl de bon

vin rouge, un bouquet garni, une pincée de sucre en poudre, 15 petits oignons, 150 g de petites saucisses cocktail, 100 g d'olives noires, 1 cuillerée à café de fécule, persil haché.

Découpez le lapin de garenne en morceaux et faites-le revenir dans une sauteuse à l'huile bien chaude mais non fumante. Laissez bien dorer les morceaux de tous côtés, puis assaisonnez-les et flambez-les au cognac. Mouillez alors avec le vin rouge, ajoutez le bouquet garni et le sucre. Laissez cuire, à feu pas trop vif, 35 minutes environ. Après ce temps de cuisson, ajoutez les petits oignons dans la sauteuse ainsi que les petites saucisses et les olives noires. Goûtez pour rectifier l'assaisonnement, laissez s'achever la cuisson à feu doux. Au moment de servir, égouttez les morceaux de lapin et leur garniture, retirez le bouquet, dressez le tout dans un plat de service mi-creux. Délayez la fécule dans 2 cuillerées de sauce, versez dans la sauteuse, liez à feu doux sans cesser de remuer puis nappez-en le plat. Saupoudrez de persil haché et servez sans attendre. Ce plat s'accompagne de spaghetti ou de pommes vapeur.

LAPIN DE GARENNE A L'ITALIENNE

Pour 5 personnes: un lapin de 1,5 kg environ, 8 tomates, deux gros oignons, deux gousses d'ail, deux verres de vin blanc sec, du thym, du laurier, du sel, du poivre, 2 dl d'huile, 1 c à soupe de vinaigre, 100 g de gruyère râpé, 50 g de beurre, du persil. Dépouillez le lapin et coupez-le en morceaux. Assaisonnez-les de sel et de poivre. Placez-les dans une terrine avec un gros oignon émincé, du thym et du laurier. Mouillez avec le vin blanc, 1 dl d'huile et du vinaigre. Laissez mariner au moins 12 heures. Egouttez les morceaux et épongez-les. Faites-leur prendre couleur dans une cocotte contenant du beurre chaud. Mouillez avec la marinade et laissez cuire à petit feu. Pendant ce temps, faites revenir le second oignon et l'ail hachés dans 1 dl d'huile. Ajoutez-y les tomates pelées et concassées. Assaisonnez de sel, de poivre, de thym, de laurier et laissez réduire. Dressez les morceaux de lapin sur un fond de tomates. Nappez avec la sauce de cuisson liée légèrement si c'est nécessaire. Saupoudrez de fromage râpé et décorez de persil haché. Servez le restant des tomates à part. Vous pouvez remplacer le gruyère par du parmesan. Ajoutez une pointe d'origan en fin de cuisson. Servez avec des pâtes.

LAPIN DE GARENNE A LA HONGROISE

Pour 4 à 5 personnes: 1 lapin de garenne de 3 livres environ, 200 g de champignons, 100 g de beurre, 1/4 de litre de vin blanc, 1/4 de litre de bouillon, 2 c de crème fraîche, 1 citron, sel, poivre, paprika, farine.

Découper le lapin et faire revenir les morceaux au beurre de tous côtés. Quand ils sont dorés, les saupoudrer de farine et faire très légèrement blondir celle-ci. Assaisonner d'une cuillerée à dessert de paprika, sel, poivre. Secouer la cocotte pour bien répartir les épices. Mouiller d'un liquide moitié bouillon, moitié vin blanc. Couvrir et cuire 30 minutes. Eplucher les champignons; les laver rapidement à l'eau citronnée, les égoutter et les faire étuver 10 minutes avec un morceau de beurre et une cuillerée de jus de citron; les ajouter dans la cocotte et laisser encore mijoter une vingtaine de minutes. Lier la sauce avec la crème, rectifier l'assaisonnement. Peut être accompagné de riz, de pâtes, de pommes de terre vapeur ou en purée. On peut traiter de même un lapin de clapier. Dans ce cas faire mariner 24 h le lapin en

morceaux, avec un mélange d'herbes aromatiques et du vin blanc. La marinade servira à la cuisson.

LAPIN DE GARENNE A LA PROVENCALE

Pour 4 personnes: 1 lapin de garenne, 4 gousses d'ail, 1/4 de litre de vin blanc, 50 g de persil, thym, sel, poivre, 1 dl d'huile d'olive.

Faire revenir dans de l'huile d'olive le lapin coupé en morceaux. Saler, poivrer. Quand le lapin est cuit et bien doré, déglacer la cocotte avec le vin blanc et ajouter le thym. Laisser mijoter 5 mn, puis ajouter la persillade (persil et ail hachés). Faire sauter, couvrir. Faire sauter à nouveau, couvrir. Présenter avec des pommes persillées.

LAPIN DES ILES

1 lapin, 2 tranches de lard, 4 tomates, 2 verres de vin blanc, 1 c à soupe de crème, 1 bouquet garni, 2 oignons, beurre, 1 verre de rhum.

Coupez le lapin en morceaux. Faites fondre du beurre dans une cocotte et placez-y les morceaux de lapin à dorer. Salez et poivrez. Flambez au rhum. Ajoutez le lard coupé en petits morceaux ainsi que les tomates pelées et coupées en quatre. Placez un bouquet garni et arrosez avec le vin blanc. Couvrez et laissez mijoter doucement jusqu'à ce que le lapin soit tendre. Versez la crème fraîche et servez avec des pommes vapeur.

LAPIN DIJO NORMANDE

Pour 4 à 6 personnes: 4 c à soupe de sauce moutarde, 3 c à soupe de chapelure. Mélanger et en tartiner largement le lapin. Cuire au four (thermostat 8), 30 minutes. Sortir le lapin de la plaque de cuisson. Poser la plaque sur le feu (lent). Verser une tasse de crème fraîche et 3 pincées de sel, mélanger avec une cuillère en bois, 1 minute. Verser sur le lapin.

LAPIN DIJONNAISE

Pour 6 personnes: 1 lapin, 50 g de beurre, 1 verre de vin blanc sec, sel, poivre, 1 verre de moutarde forte, 150 g de crème fraîche, persil haché.

Coupez le lapin en morceaux et faites-les revenir au beurre dans une cocotte, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés de tous côtés. Ajoutez le vin, l'assaisonnement et la moutarde. Remuez pour bien enrober les morceaux de lapin. Couvrez et laissez cuire sur feu moyen pendant 45 mn

environ. Au moment de servir, liez la sauce avec la crème fraîche et saupoudrez de persil haché. Servez avec des pommes vapeur persillées.

LAPIN DU GARDE CHASSE

Couper un arrière de lapin en morceau, le larder avec du lard frais (salé, poivré). Le faire revenir à l'huile d'olive. Ajouter 1 oignon coupé, 2 carottes en rondelles, du céleri en branche, 2 gousses d'ail, 4 clous de girofle, une pincée de baies de genièvre, du romarin, 1 feuille de laurier, 1 poignée de lardons frais (salés, poivrés). Laisser un peu dorer puis ajouter des champignons. Laisser fondre le tout. Verser 1 filet de vinaigre et du vin blanc à hauteur. Cuire 45 mn.

LAPIN EN CREPINE AU GENIEVRE

Pour 4 personnes: 1 lapin, 1 c à soupe de baies genévrier, 1 dl d'huile, thym, romarin, une crépine, sel, poivre, 50 g de beurre. Coupez le lapin en morceaux; concassez les baies de genévrier, roulez-y les morceaux de lapin, mettez-les dans une terrine, arrosez d'huile, saupoudrez de thym et de romarin émiettés. Laissez macérer pendant quelques heures. Enveloppez ensuite chaque morceau de viande dans un morceau de crépine. Rangez-les dans un plat allant au four, salez, poivrez, parsemez de beurre en parcelles et faites cuire à four chaud pendant 45 mn en arrosant de temps en temps avec le jus de cuisson.

LAPIN EN GELEE

1 lapin de 1,4 kg, 500 g de couennes, 1 pied de veau, 6 carottes, 4 gros oignons piqués en tout de 6 clous de girofle, 2 feuilles de laurier, 2 petites branchettes de thym, 1 gros bouquet de persil, 3 gousses d'ail, 1 cosse de pois grillée, 1 1/2 litre d'eau; 1 bouteille de riesling, sel, 50 grains de poivre. Tremper les couennes et le pied de veau dans de l'eau froide durant 3 heures. Vider l'eau. Les remettre dans une nouvelle eau froide et les blanchir durant quelques minutes. Les sortir, les laver à grande eau pour les nettoyer complètement. Pendant ce temps, d'autre part, mettre aussi les morceaux de lapin dans de l'eau froide pour éliminer tout le sang qui se trouverait sur les morceaux, on peut également les passer soue un jet d'eau froide (à faire rapidement). Après cela ou même pendant, dans une casserole assez grande mettre l'eau, le vin blanc, les légumes, les épices, les couennes et le pied de veau et laisser cuire une bonne heure. Ensuite ajouter les morceaux de lapin, porter le tout à ébullition, à ce moment continuer la cuisson, en laissant frémir le tout à découvert pendant 3 à 4 heures ou plus si nécessaire. Laisser refroidir l'appareil au frais et dégraisser si nécessaire. Réchauffer, sortir les morceaux de viande, les disposer dans des plats. Filtrer la gelée sur les morceaux de lapin, laisser refroidir et mettre au réfrigérateur. (Pour clarifier la gelée la cuire à nouveau avec 2 blancs d'oeufs battus en neige avec les coquilles jusqu'à clarification totale. Filtrer dans un linge).

LAPIN EN PAPILLOTE

2 lapins, sel, poivre, thym. Sauce à l'ail: 2 têtes d'ail, 1/4 litre de lait, sel, poivre, noix muscade, 2 c à soupe de crème fraîche.

Coupez les lapins en morceaux (1 morceau par convive). Découpez des feuilles de papier sulfurisé assez grandes pour les envelopper (à défaut utilisez du papier d'aluminium), huilez-les légèrement avant d'y déposer les morceaux de lapin, légèrement huilés également, assaisonnés et saupoudrés de thym effeuillé. Fermez les papillotes et faites cuire 30 mn à four chaud (220°C). Les papillotes doivent être bien gonflées et dorées. Servez avec une sauce à l'ail et au choix des artichauts à l'étouffée et des tagliatelles. Sauce à l'ail: Epluchez les gousses d'ail retirez éventuellement les germes qui pourraient se trouver à l'intérieur. Faites-les blanchir 2 fois à l'eau bouillante. Couvrez-les ensuite de lait et laissez cuire à four doux pendant 25 mn. Passez au mixer, ajoutez la crème, gardez au chaud au bain- marie jusqu'au moment de servir. Accompagne le lapin en papillotes.

LAPIN FARCI

Pétrissez 150 g de chair à saucisse avec 100 g de mie de pain trempée dans du lait et pressée, 1 oignon, 1 gousse d'ail, 4 marrons (conservés au naturel), le tout haché. Assaisonnez, ajoutez le foie et le coeur d'un lapin. Farcissez celui-ci et cousez le ventre. Enduisez-le de beurre et faites cuire au four à couvert avec 2 oignons hachés et arrosez avec un verre de vin blanc sec pendant la cuisson.

LAPIN FARCI (2)

Videz et nettoyez un jeune lapin. Hachez le foie, le coeur et les rognons avec 125 g de poitrine de porc. Ajoutez au mélange des fines herbes et une gousse d'ail hachées. Salez et poivrez et faites revenir dans un peu de beurre chaud. Placez cette farce dans l'intérieur du lapin. Faites dorer le lapin dans une cocotte contenant du beurre chaud et ajoutez un petit verre de Calvados que vous flamberez. Ajoutez encore 1 verre de cidre et 3 oignons émincés. En fin de cuisson, dressez le lapin sur un plat, faites réduire la sauce que vous servirez en saucière.

LAPIN FARCI EN COCOTTE

Hachez le foie d'un lapin avec 100 g de veau maigre, 50 g de lard frais, 1 gousse d'ail, 2 échalotes, 1 pincée de fleurs de serpolet en poudre, 1 pincée de persil et une de basilic hachés. Salez et poivrez. Farcissez le lapin de cette préparation, cousez l'ouverture, bardez de lard et faites dorer dans une grande cocotte, sur un fond de 2 carottes et 2 oignons émincés et colorés dans beurre et huile . Mouillez de bouillon, ajoutez un petit bouquet garni et laissez mijoter pendant 1 h. Déglacez avec du vin blanc et parachevez l'assaisonnement.

LAPIN FRIT AU ROMARIN ET AU BASILIC

1,5 kg de lapin, 100 g de farine, sel, poivre, 2 oeufs, 2 pointes de couteau de romarin, 2 pointes de couteau de basilic, chapelure.

Battez les oeufs et incorporez le romarin et le basilic ainsi que l'assaisonnement. Après avoir débité le lapin, passez d'abord chaque morceau dans de la farine afin de bien les blanchir. Ensuite, trempez-les dans les oeufs battus avec les condiments, et enfin dans de la chapelure. Renouvelez cette dernière opération pour chaque pièce afin de bien relever le goût et de la rendre bien croustillante quand elle sortira dc la friture.

LAPIN FROMAGER

Pour 5 personnes: 1 lapin, 3 petits fromages de chèvre, 2 dl de lait, 2 dl d'huile d'olive, quelques feuilles de menthe fraîche, sel, poivre.

Choisir un lapin jeune, pas trop gros. Quant aux petits fromages (crottins de Chavignol, par exemple), ils devront être encore très moelleux, la quantité exacte du lait à utiliser dépendra d'ailleurs de l'onctuosité des fromages qui, écrasés et imbibés de lait, devront être transformés en une crème bien lisse. Tartiner le lapin de cette crème puis le mettre dans un plat allant au four avec 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive. Préparer une sauce ainsi: hacher finement des feuilles de menthe et les mélanger au reste d'huile d'olive; saler et poivrer. Arroser le lapin avec une partie de cette sauce, puis le mettre au four préalablement chauffé (230°C, 7 du thermostat) pendant trois quarts d'heure environ. En cours de cuisson, arroser toutes les dix minutes avec le reste de sauce. Au moment de servir, bien chaud, décorer avec des feuilles de menthe.

LAPIN MARINE

1 lapin, 2 verres d'huile, 1 verre de vinaigre, 2 oignons, crème fraîche, thym, laurier, genièvre, romarin, sel, poivre. Faire mariner 24 heures le lapin en morceaux dans l'huile et le vinaigre avec les oignons émincés, herbes, sel et poivre. Puis le rôtir arrosé de cette marinade pendant 50 mn. Passer la sauce au tamis et l'adoucir avec 3 cuillers à dessert de crème fraîche. Verser la sauce sur le lapin et servir très chaud.

LAPIN MARINE EN GELEE

Pour 5 à 6 personnes: 1 lapin de 1,500 kg à 2 kg (pesé vidé), 200 g de lard, 1 pied de veau, 1/2 litre de vin blanc sec, 3 échalotes, 2 carottes, 1 verre à liqueur de Cognac, 60 g de beurre, 1 bouquet garni, sel, poivre, épices.

Découper le lapin en morceaux, mettre ces derniers dans un plat creux, hacher les échalotes et couper finement les carottes, les mettre avec le lapin ainsi que sel, poivre, épices. Arroser d'un verre à liqueur de Cognac; retourner les morceaux. Une demi heure plus tard, arroser avec le

vin blanc et porter au frais plusieurs heures ou jusqu'au lendemain; pendant ce laps de temps, retourner plusieurs fois les morceaux de lapin puis égoutter chacun d'eux. Couper le lard en dés. Faire revenir lapin et lard au beurre. Ajouter le pied de veau coupé en deux, puis le bouquet garni, mouiller avec la marinade et 1/2 verre d'eau. Fermer hermétiquement, cuire de préférence au four, à feu doux, pendant 2 heures. Retirer le pied de veau et le bouquet garni. Mettre les morceaux de lapin et les dés de lard dans une terrine; couvrir avec le bouillon de cuisson après en avoir rectifié l'assaisonnement. Porter au frais.

LAPIN MONTAGNARD

1 lapin de 1 kg 1/2 environ, 100 g de beurre, 1 c à soupe de farine, 1/2 litre de vin blanc sec, 1/4 de litre de bouillon de viande, 250 g de champignons, 1 bouquet de persil, 4 ou 5 brins de ciboulette, 2 ou 3 gousses d'ail, 2 feuilles de laurier, 2 brins de thym, 2 brins de sauge, 2 brins de romarin, 100 g de crème fraîche, sel, poivre.

Débitez le lapin et passez les morceaux dans de la farine avant de les faire revenir dans la matière grasse. Lorsque le jus des morceaux de lapin est rejeté, mouillez de vin blanc sec, coupé avec le bouillon de viande jusqu'à bonne hauteur. Ajoutez les champignons coupés en fines lamelles ainsi que le persil, la ciboulette et l'ail haché. Assaisonnez encore de sel, de poivre et achevez d'aromatiser en joignant un bouquet lié de romarin, de sauge, de thym, et de laurier. Laissez mijoter pendant deux bonnes heures. Mouillez si nécessaire avec le reste du liquide. En fin de cuisson, liez avec la crème fraîche.

LAPIN ROTI AU FOUR

Pour 4 personnes: un lapin de garenne, 75 g de lard, 50 g de beurre, sel, poivre, cresson. Pour la marinade: un demi-litre de vin blanc sec, 1 oignon, 2 gousses d'ail, 4 clous de girofle, 1 cuillerée d'huile, thym, laurier, persil, 6 à 8 grains de poivre. Cuisson: 1 heure à four moyen (6 du thermostat).

Préparer la marinade avec les éléments indiqués et y mettre le lapin. Laisser mariner 24 heures. Si le lapin est maigre, il faut le larder en introduisant le lard par petits morceaux dans les chairs. S'il est jeune et tendre, inutile de le larder. Egoutter le lapin, l'allonger sur la plaque à rôtir et le beurrer largement. Saler, poivrer et faire cuire au four en arrosant souvent avec un peu de marinade. Retourner à mi-cuisson pour que le lapin soit bien doré. Retirer le lapin et le poser sur le plat de service. Déglacer la sauce avec un bol de marinade passée. Faire donner quelques bouillons pour réduire la sauce et, avec cette sauce, arroser le lapin. Servir entouré de bouquets de cresson.

LAPIN ROTI AUX HERBES

Cuisson 30 mn. Pour 6 personnes: 1 beau lapin coupé en morceaux, 1 crépine de porc (assez grande), 1 verre à madère de madère, 1 citron, 1 c à soupe de vinaigre de vin, 1 dl de bouillon, quelques brins de serpolet, de lavande et de basilic (dans les mêmes proportions), 1 verre

d'huile, poivre en grains, sel. Macération. Mettez les morceaux de lapin dans un plat creux. Ajoutez lavande, serpolet et basilic. Arrosez avec le madère et le jus de citron. Ajoutez quelques grains de poivre, puis versez sur la surface 1 verre d'huile. Laissez macérer 2 à 3 heures. Cuisson du lapin. Allumez le four. Egouttez les morceaux de lapin, salez-les. Enveloppez-les chacun avec un morceau de crépine. Disposez-les sur la lèchefrite, puis faites-les rôtir en les arrosant régulièrement avec le jus de macération. Après rôtissage laissez-les cuire 5 mn de chaque côté. Retirez les morceaux de lapin. Disposez-les sur un plat chaud. Déglacez la lèchefrite avec le vinaigre et le bouillon. Faites légèrement réduire. Arrosez-en les morceaux de lapin. Servez immédiatement accompagné d'une purée de pomme de terre.

LAPIN ROTI EN BALLOTTINE

1 lapin de garenne ou domestique, sel, poivre, 2 c à soupe de cognac, 200 g de farce de porc (fin hachis de porc), sel, poivre, 4 épices, muscade, 1 c à soupe de cognac, 150 g de langue fumée (écarlate), 20 pistaches, 200 g d'échine de porc désossée, 30 g de beurre, 1 oignon, les os du lapin, 1 pied de veau, 1 carotte, 1 bouquet garni, 1/2 litre d'eau chaude, 1 dl de vin blanc. Désossez le lapin et gardez les os qui vous serviront pour la gelée. Etalez-le à plat, salez et poivrez-le. Assaisonnez la farce de porc et ajoutez-y le cognac. Etalez sur le lapin une couche de farce, disposez au dessus la moitié des pistaches pelées, puis la moitié de la langue découpée en lamelles et l'échine de porc détaillée en cubes. Remettez une couche de pistaches, une de langue et une de farce. Roulez en relevant les flancs du lapin et cousez de manière à former un gros saucisson. Faites fondre le beurre dans une longue cocotte et mettez y revenir l'oignon haché finement, puis la ballottine. Lorsque celle-ci est dorée de tous les côtés (à feu doux pour que la peau ne se fendille pas), ajoutez la carotte coupée en rondelles et le bouquet garni, ainsi que les os du lapin et le pied de veau fendu. Laissez revenir quelques instants, puis mouillez d'eau chaude et de vin blanc. Couvrez et cuisez de 40 à 45 minutes à feu moyen. Servez la ballottine sur un plat chauffé, entourée de la sauce passée, avec des croquettes de pommes de terre et de la salade. Vous pouvez aussi la servir froide. Dans ce cas, dégraissez et passez la sauce, versez-la sur un grand plat et laissez la refroidir. Lorsqu'elle sera prise en gelée, découpez- la en cubes et garnissez en le plat de ballottine froide: c'est la solution idéale pour en utiliser un reste éventuel.

LAPIN SAUCE MADERE

Cuisson: 1 h. Pour 6 personnes: un râble de lapin coupé en morceaux, 100 g de beurre, 1 oignon, 2 échalotes grises, 3 carottes, 1 petite branche de céleri, 1 blanc de poireau, 100 g de lard frais, 1 cuillerée de farine, 1 bouquet garni, 1 dl de bouillon, 1 dl de madère, sel et poivre.

Faites fondre le beurre dans une cocotte, ajoutez les légumes émincés finement; laissez-les revenir, puis ajoutez les lardons et les morceaux de lapin; retournez-les pour qu'ils dorent sur toutes les faces, puis retirez-les de la cocotte. Saupoudrez la farine dans le sautoir et laissez-la roussir en remuant; mouillez avec le bouillon; salez, poivrez, ajoutez le bouquet garni. Dès que le bouillon arrive à ébullition, remettez dans la cocotte le lapin et les légumes; couvrez et laissez cuire à feu doux. Dix minutes avant la fin de la cuisson, retirez le bouquet garni et versez le madère dans la cocotte, remuez. Au moment de servir, saupoudrez le lapin de persil haché.

LAPIN SAUTE

Pour 6 personnes: un lapin, 60 g de matière grasse, sel, poivre, 125 g de champignons, 4 échalotes, 1 verre de vin blanc, bouquet garni, persil.

Couper le lapin en morceaux. Faire chauffer la graisse dans la cocotte, y faire revenir les morceaux de lapin, sur une seule épaisseur. Procéder en deux fois si nécessaire. Hacher le persil, les échalotes, les champignons. Lorsque tous les morceaux de lapin sont bien dorés, ajouter sel, poivre, le hachis, le bouquet garni. Couvrir la cocotte et laisser cuire doucement une dizaine de mn. Mouiller avec un verre de vin blanc (ou seulement 1/2 verre et 1/2 verre d'eau s'il est acide). Achever la cuisson pendant le temps nécessaire. Dresser le lapin dans un plat chaud, l'arroser de son jus. Servir bien chaud. On peut faire le lapin sauté sans champignons. Si, au contraire, on dispose d'un peu plus de champignons, 250 g, par exemple, ne pas les hacher les ajouter entiers ou coupés en 2 ou 4. On peut aussi remplacer les échalotes par de tout petits oignons laissés entiers. On peut remplacer le vin blanc par: du madère ou un peu de sauce tomate ou de la crème fraîche, mais celle-ci ne sera mise qu'à la fin de la cuisson.

LAPIN SAUTE AUX OLIVES

Pour 4 personnes: un jeune lapin de garenne, 3 c à soupe d'huile d'olive, 2 gousses d'ail, 2 gros oignons, 1 décilitre de vin blanc, 1 petite boîte de concentré de tomates, 1 bouquet garni, une branche de sarriette, persil, basilic, une trentaine d'olives noires. Cuisson: 45 minutes environ.

Faire chauffer l'huile dans une cocotte. Y faire revenir le lapin découpé à cru, l'oignon et l'ail finement hachés. Lorsqu'ils sont bien dorés et même un peu rissolés, retenir les morceaux de lapin et les poser sur un papier absorbant. Déglacer la casserole avec le vin blanc. Laisser donner un bouillon. Remettre les morceaux de lapin. Ajouter le coulis de tomate, le bouquet garni, la sarriette puis, 20 minutes avant la fin de la cuisson, les olives. Saupoudrer de persil et de basilic hachés au moment de servir.

LAPIN SAUTE CHASSEUR

Pour 6 personnes: 1 lapin coupé en morceaux avec le foie et les rognons, 250 g de poitrine fumée coupée en lardons, 250 g de champignons de Paris émincés, 250 g d'oignons grelots, 600 g de pommes de terre épluchées et cuites à l'eau, 15 cl de vin blanc sec, 10 cl de crème fraîche, 1 bouquet garni (persil, thym, laurier), 4 c à soupe d'huile, 20 g de beurre, 1 pincée de sucre, sel, poivre.

Faire chauffer 3 c à soupe d'huile dans une cocotte. Y faire dorer les morceaux de lapin de toutes parts. Les retirer et faire revenir 150 g de lardons et les champignons. Remettre le lapin. Déglacer au vin blanc. Saler, poivrer. Ajouter le bouquet garni. Couvrir et laisser mijoter 45 mn à petit feu en retournant les morceaux de temps en temps. Eplucher les oignons. Les mettre dans une casserole avec beurre, sucre, sel et poivre. Recouvrir d'eau à hauteur, faire cuire sur feu doux jusqu'à ce que toute l'eau soit absorbée et qu'ils soient caramélisés. Ajouter la crème au lapin cuit pour lier la sauce. Laisser frémir quelques minutes. Faire sauter les

pommes de terre à la poêle avec le reste d'huile et de lardons. Les servir ainsi que les oignons avec le lapin.

LAPIN SAUTE A L'AIL

Pour 6 personnes: un lapin d'environ 1,2 kg, 1 dl d'huile d'olive, un grand verre à vin de vin blanc sec, une feuille de laurier, une demi-cuillerée à café de thym sec, 3 gousses d'ail, une cuillerée à soupe de persil haché, un citron, du sel, du poivre. Cuisson: 45 mn.

Découpez le lapin en morceaux. Faites chauffer l'huile dans une grande poêle et placez les morceaux de lapin à colorer. Salez, poivrez et parfumez avec le thym et le laurier. Mouillez avec le vin blanc et laissez cuire à découvert, à petit feu et en remuant fréquemment. Cinq minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez le hachis d'ail, le persil et le jus de citron. Servez sans attendre. Les morceaux de lapin peuvent être entourés de bardes de lard avant d'être colorés. Quelques tomates pelées et concassées peuvent être ajoutées à la préparation. Garnissez le plat avec des croûtons rôtis.

LAPIN A L'ANGUILLE

Couper un lapin en morceaux, les faire revenir dans de la graisse, saler, poivrer. Couper des piments verts (non piquants) les ajouter avec un bouquet garni et 1 oignon coupé grossièrement. Couvrir de vin rouge. (Si on veut manger le ragoût tout de suite sans le faire réchauffer utiliser moitié bouillon , moitié vin rouge). Ajouter les morceaux d'une anguille de 2 tranches de poitrine fraîche (salée, poivrée). Cuire 2 h.

LAPIN A L'ITALIENNE

Couper un lapin en morceaux, les mettre à mariner quelques heures avec de l'huile, thym, persil, romarin, oignons coupés, ail écrasé, basilic, laurier, piment, clous de girofle, hysope ou marjolaine. Mettre dans une cocotte et porter à feu vif. Saler et poivrer légèrement. Après quelques minutes de cuisson, ajouter 4 ou 5 belles tomates pelées et concassées. Couvrir et laisser cuire le temps nécessaire.

LAPIN A LA BERRICHONNE

Pour 8 à 10 personnes: 2 râbles de gros lapins, 300 g de lard maigre frais, 6 foies de lapin, 100 g de beurre, 4 c à soupe d'huile d'olive, 6 échalotes, 1/2 litre de bouillon, fait avec les devants de lapins, 2 grosses c à soupe de moutarde, 250 g de crème fraîche, cognac, sel, poivre, thym, laurier. Découpez les râbles en morceaux et faites-les dorer dans une cocotte avec le beurre et l'huile. Ajoutez les échalotes émincées, saupoudrez le tout d'une bonne cuillerée de farine, laissez-la blondir, versez le bouillon chaud, remuez, ajoutez sel, poivre, deux feuilles de laurier, une brindille de thym et à volonté une branche de sauge. Fermez la cocotte et laissez

cuire le tout à petit feu, une heure un quart environ. Faites blondir les foies, coupés en morceaux, et le lard en petites languettes, ajoutez-les dans la cocotte, laissez cuire encore vingt minutes. Au moment de servir, versez deux petits verres de cognac et flambez. Mélangez la moutarde et la crème, liez la sauce. Servez avec des croûtons frits et une fricassée de champignons.

LAPIN A LA BORDELAISE

Découpez le lapin en morceaux de grosseur moyenne; faites dorer dans une casserole contenant du beurre fondu. Ajoutez un oignon finement coupé. Salez et poivrez. Coupez 100 g de champignons, ajoutez-les au lapin. Saupoudrez le tout de farine. Laissez prendre couleur 2 à 3 minutes et mouillez avec un quart de litre de bouillon et un verre de vin blanc sec. Ajoutez une boîte de concentré de tomates et laissez mijoter une heure avec couvercle. Retirez le lapin et liez la sauce avec un peu de farine et un jaune d'oeuf. Versez sur le lapin et servez bien chaud.

LAPIN A LA BRACONNIERE

Pour 4 personnes. Découper un lapin en 8 morceaux. Les faire revenir dans de la graisse, saler, poivrer, ajouter 1 grosse poignée d'oignons émincés, 3/4 de ramequin d'échalotes hachées et 4 tranches de lard frais découenné. Cuire 20 mn à découvert. Verser 1 verre à vin d'armagnac chaud, flamber et ajouter assez de vin blanc pour couvrir le lapin (environ 1 bouteille). Ajouter 1 branche de thym et cuire 30 mn à couvert. Nettoyer les girolles, les faire revenir dans une poêle avec sel et poivre. Puis les ajouter au lapin et cuire 15 mn à couvert. Hacher grossièrement 4 gousses d'ail avec du persil et le foie du lapin. Le mettre dans la casserole ce qui liera un peu la sauce, couvrir et laisser cuire. Couper des tranches de pain, les faire revenir dans une poêle, les frotter avec des gousses d'ail. Poser le lapin sur le pain, recouvrir avec un peu de sauce, des girolles et les tranches de lard.

LAPIN A LA CAMARGUAISE

Coupez un lapin en morceaux, faites-les revenir en cocotte à l'huile chaude. Retirez-les. Faites dorer 150 g de lardons, environ, 20 petits oignons et 2 gousses d'ail. Saupoudrez de farine, laissez blondir, mouillez de 1/2 litre de vin blanc. Remettez le lapin. Ajoutez thym, romarin, serpolet, sel, poivre. Couvrez et laissez mijoter 40 mn à feu doux. Ajoutez 100 g d'olives noires et laissez cuire 15 mn. Retirez les herbes, saupoudrez de persil frais.

LAPIN A LA CREME D'OIGNON

1 lapin, 2 à 3 gros oignons, 2 tomates, bouquet garni, 1 petit oignon, origan, poivre, 30 g de fromage blanc.

Faire chauffer le four et y faire cuire les oignons une bonne heure. Pendant ce temps, les morceaux de lapin sont dorés dans une cocotte à revêtement anti-adhésif légèrement huilée. Quand le lapin est bien doré on ajoute un petit oignon coupé en lamelles, les tomates pelées et épépinées, l'origan, le sel et le poivre. On laisse cuire environ une heure. On sort les oignons du four, on enlève la peau, on les mixe. On ajoute sel, poivre et le fromage blanc. Cette sauce onctueuse et servie très chaude, arrosera le lapin présenté, par ailleurs, très chaud en plat de service creux.

LAPIN A LA FLAMANDE

1 lapin, 2 c à soupe de cognac, 1/2 litre de bière, 1 verre de vin rouge, 1 verre de bouillon, 50 g de beurre, 1 c à soupe d'huile, 100 g de lard de poitrine fumé, 12 pruneaux, 1 c à soupe de farine, 2 carottes, petits oignons, 1 bouquet garni, sel, poivre, estragon.

La veille, couper le lapin en morceaux et le mettre à mariner dans un plat contenant bière, vin, bouillon. cognac, bouquet garni, estragon, sel, poivre, carottes en rondelles. Mettre les pruneaux à tremper dans un bol plein d'eau. Le jour même, bien égoutter les morceaux de lapin, les fariner et les laisser rissoler dans le mélange beurre-huile. Quand ils commencent à dorer ajouter petits oignons, lardons et laisser brunir légèrement. Couvrir alors de marinade, ajouter les pruneaux, laisser mijoter une heure environ. Disposer lapin, lardons, petits oignons sur le plat de service. Recouvrir de la sauce passée au chinois.

LAPIN A LA MARJOLAINE

Cuisson 20 mn par livre. Pour 6 personnes: 1 lapin de 1,(kg, sel, poivre, 2 citrons, 1 oignon, 4 c à soupe d'huile d'olive, 1 c à soupe de marjolaine.

Râpez le zeste des citrons, pressez-les. Versez le tout dans un plat creux avec l'huile, la moitié de la marjolaine, l'oignon haché fin, sel, poivre. Roulez le lapin dans cette marinade et laissez macérer 2 h eu frais. Egouttez, mettez-le au four chaud 200°C (th 6). A mesure que le doré apparaît, passez le reste de la marinade au pinceau, au besoin ajoutez de l'huile, retournez souvent le lapin. Quelques minutes avant de servir, écrasez le foie du lapin dans la sauce avec le beurre et 1 ou 2 c à soupe d'eau bouillante pour déglacer le plat. Faites bouillir. Servez avec des pommes de terre sautées et des tomates cuites au four. Saupoudrez du reste de marjolaine.

LAPIN A LA MENTHE

Faites revenir à l'huile 1 lapin en morceaux. Assaisonnez, retirez la viande et mettez à sa place 250 g de lardons et 2 oignons émincés. Remettez le lapin, joignez 2 tomates pelées et concassées et une poignée de feuilles de menthe. Couvrez de vin rouge, laissez mijoter 45 mn. Ajoutez 1 c à café de sucre roux. En fin de cuisson, retirez la viande et liez la sauce avec le foie du lapin passé au tamis fin.

LAPIN A LA MENTHE (2)

Pour 4 à 6 personnes: 1 lapin, 3 c à soupe d'huile, 1 kg de pommes de terre, sel, poivre, 2 gousses d'ail, 1 échalote, 1/4 litre de bouillon (eau et cube), 50 g de beurre, une poignée de feuilles de menthe hachées.

Coupez le lapin en morceaux, huilez-les. Mettez-les dans un plat huilé avec les pommes de terre pelées et coupées en dés. Assaisonnez, parsemez d'ail et d'échalote hachés, mouillez de bouillon et faites cuire à four chaud pendant 1 h. Arrosez souvent en cours de cuisson et remettez, si besoin est, un peu de bouillon. Pétrissez le beurre avec la menthe, du sel et du poivre et, au moment de servir, parsemez le plat de noisettes de beurre à la menthe.

LAPIN AUX DEUX MOUTARDES

Pour 4 personnes: 1 lapin gras et tendre, 2 cuillerées à soupe de farine, sel et poivre noir fraîchement moulu, 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive, 1 cuillerée à soupe de beurre, 125 g de lard gras coupé en morceaux et blanchi, 4 échalotes émincées, bouquet garni, 1 verre de vin blanc sec, 1 verre de bouillon de poulet, 1 cuillerée à café de moutarde de Dijon, 1 cuillerée à café de moutarde anglaise, 20 cl de crème double.

Coupez le lapin en morceaux que vous roulerez dans la farine. Salez poivrez et faites dorer dans du beurre et de l'huile d'olive avec le lard blanchi. Ajoutez les échalotes émincées, le bouquet garni, mouillez avec le vin blanc et le bouillon et laissez cuire à feu doux jusqu'à ce que le lapin soit tendre, une heure et demie environ. Retirez les morceaux de lapin et placez-les sur un plat. Gardez au chaud: dégraissez la sauce, puis incorporez les deux sortes de moutarde que vous aurez, au préalable, bien battues avec la crème. Rectifiez l'assaisonnement en ajoutant un peu plus de moutarde et de poivre si nécessaire. Remettez les morceaux de lapin dans cette sauce, faites chauffer sans bouillir et servez

LAPIN A LA MOUTARDE

Pour 6 personnes: 1 lapin de 1,6 kg coupé en petits morceaux, 4 cuillerées à soupe d'huile, 4 c à soupe de moutarde blanche pas trop forte dite "condiment", 40 g de beurre, 300 g de petits champignons de Paris, 4 c à soupe de crème fraîche, sel, poivre et thym émietté.

Chauffez le four (th 7, 220°C) pendant 10 minutes. Salez et poivrez les morceaux dc lapin. Enduisez-les de moutarde, saupoudrez-les de thym émietté, arrosez-les d'huile. Rangez-les au fur et a mesure dans un plat à four. Enfournez et réglez le th à 5, 180°C. Arrosez souvent les morceaux de lapin et retournez- les. Lorsqu'ils sont bien dorés, ajoutez le beurre et les champignons. Laissez s'achever la cuisson. Versez la crème dans le plat, au moment de servir. Accompagnez de coquillettes au beurre ou de riz nature.

LAPIN A LA MOUTARDE (2)

1 beau lapin de 3 livres, 3 foies de lapins, 1 tranche de pain de mie, 6 cuillerées de moutarde, 150 g de beurre, 100 g de crème fraîche, 2 oeufs, 4 échalotes, sel, poivre, thym, laurier. Désossez le lapin en laissant les os et les pattes avant et arrière. Faites tremper le pain dans du lait, revenir les foies et les échalotes dans du beurre. Hachez tout, salez, poivrez, liez de deux jaunes d'oeufs. Farcissez le lapin, ficelez-le, tartinez-le de moutarde. Faites fondre le reste du beurre dans un auto-cuiseur, posez le lapin. Ajoutez thym et laurier. Fermez la cocotte, laissez cuire 45 minutes à partir de la mise en rotation de la soupape. Liez la sauce avec la crème, servez avec des pâtes.

LAPIN A LA MOUTARDE (3)

Pour 5 ou 6 personnes: 1 beau lapin, 6 échalotes, 1 pincée de thym, 1 feuille de laurier, 3 gousses d'ail, quelques branches de persil, 2 verres de vin blanc sec, 4 c à soupe de moutarde blanche, beurre, sel, poivre.

Découpez le lapin en 10 à 12 morceaux. Faites chauffer 60 g de beurre dans une sauteuse puis jetez-y les morceaux de lapin. Quand ils commencent à prendre couleur, retirez-les. Mettez les échalotes hachées, laissez-les blondir. Remettez alors le lapin. Assaisonnez-le en sel et en poivre. Mouillez avec le vin blanc. Ajoutez l'ail écrasé, le thym et le laurier. Couvrez aux 3/4 et laissez achever la cuisson à petit feu environ 1 heure. La sauce doit réduire au moins de moitié (si elle était trop longue en fin de cuisson, il suffirait, après avoir retiré le lapin, de la faire réduire à feu vif). Au moment de servir, dressez les morceaux de lapin sur le plat de service. Mettez crème et moutarde dans un bol. Mélangez-les avec un fouet, versez dans la sauteuse. Laissez bouillir 2 à 3 mn sans cesser de battre au fouet pour bien mélanger la sauce du lapin et le mélange crème moutarde. Nappez le lapin avec cette sauce onctueuse, saupoudrez de persil haché. Servez avec de petites pommes sautées. Pour raffiner on peut compléter avec des petits champignons sautés au beurre et des petits oignons glacés.

LAPIN A LA MOUTARDE (4)

Pour 6 personnes: un lapin, une demi-bouteille de vin blanc sec, 4 cuillerées à soupe de moutarde forte, du sel, du poivre, 100 g de beurre, 3 oignons, 1 dl de crème, un peu de farine, une cuillerée à dessert de persil haché.

Détaillez le lapin en morceaux. Assaisonnez de sel et de poivre, farinez et faites légèrement colorer au beurre. Ajoutez les oignons émincés et laissez-les revenir sans les colorer. Mouillez avec le vin blanc, portez à ébullition et ajoutez la moutarde. Laissez cuire avec couvercle et à petit feu. Ajoutez la crème à la fin de la cuisson. Rectifiez l'assaisonnement et persillez. Vous pouvez ajouter quelques feuilles de menthe fraîche à la cuisson. Passer la sauce au chinois avant de la lier avec la crème. Vous pouvez remplacer le vin par du bouillon. Servez avec du riz ou des pommes vapeur.

LAPIN A LA MOUTARDE A L'ESTRAGON

Recouvrez intérieurement et extérieurement un jeune lapin de moutarde a l'estragon. Enveloppez le lapin d'une crépine de porc. Faites cuire dans un four chaud une heure. Retirez le lapin du four. Enlevez la crépine, découpez le lapin et maintenez-le au chaud. Dégraissez la sauce et déglacez-la avec un verre de cognac. Délayez une cuillerée à café de moutarde avec un dl de crème fraîche. Liez la sauce avec cette préparation et versez sur le lapin.

LAPIN A LA PROVENCALE

Couper le lapin en morceaux. Faire revenir 2 gros oignons coupés pendant 15 mn. Faire revenir le lapin dans une cocotte, saler, poivrer. Laisser rissoler. Ajouter aux oignons les légumes coupés (3 courgettes, 1 poivron rouge, 1 jaune, 1 vert, 2 aubergines, saler, poivrer. Faire flamber le lapin à l'armagnac et verser à mi-hauteur du vin blanc. Au bout de 15 mn, ajouter dans les légumes 1 branche de romarin, 1 de thym, du persil et un peu de sucre. Verser les légumes sur le lapin. Mélanger et cuire ensemble environ 15 mn. 5 mn avant la fin ajouter 150 g d'olives noires.

LAPIN A LA SARRIETTE

Pour 4 personnes. Faites sauter à l'huile un lapin coupé en morceaux, avec 1 gousse d'ail et 2 oignons hachés. Assaisonnez, jetez l'excès de gras, saupoudrez de 1 c à soupe de farine et mouillez de 3 dl de vin blanc sec. Ajoutez alors 4 c à soupe de coulis de tomates, 1 feuille de laurier et 1 belle branche de sarriette. Laissez mijoter 1 heure. Vingt minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez une douzaine de petits oignons rissolés et 250 g de champignons sautés.

LAPIN A LA SAUGE

1,5 kg de lapin, 2 oignons, 2 échalotes, 2 gousses d'ail, 1 pointe de couteau de laurier en poudre, 2 pointes de couteau de sauge, 2 carottes, 1 navet, 300 g de lard fumé, 2 c à soupe de farine, 1/2 litre de vin blanc sec, 300 g de champignons, 1 verre de cognac, 100 g de beurre, 10 grains de poivre.

Débitez le lapin. Ceci fait, déposez les morceaux dans un plat profond. Recouvrez-les avec des tranches d'oignons, d'échalotes ainsi qu'avec des rondelles de carottes et de navet. Assaisonnez avec le sel, le poivre en grains, la sauge, le laurier et l'ail écrasé, Mouillez avec le vin blanc sec et laissez mariner pendant vingt-quatre heures. Coupez de petits dés de lard et faites-les revenir dans la matière grasse. Lorsqu'ils ont pris couleur, ajoutez les morceaux de lapin, passés au préalable dans de la farine. Laissez les dorer. A ce moment, ajoutez les légumes égouttés de la marinade. Saupoudrez l'ensemble de farine afin de lier la sauce. Après quinze minutes de cuisson, sur feu doux, arrosez du jus de la marinade. Couvrez et laissez cuire à feu doux pendant une bonne heure et demie. Incorporez en dernier lieu les

champignons coupés en fines lamelles ainsi que le cognac. Achevez la cuisson pendant une demi-heure environ.

LAPEREAU A LA CIBOULETTE

Cuisson: 40 minutes. Pour 5 à 6 personnes: 1 jeune lapin de 1 kg 500, 50 g de beurre, 1 dl de bouillon, 3 cl de calvados, 2 dl de crème, 1 bouquet de ciboulette, 12 petits oignons, sel, poivre, 1 pincée de poivre de Cayenne.

Coupez le lapin en 10 à 12 morceaux, assaisonnez-les de sel et de poivre. Faites fondre le beurre dans un sautoir, faites revenir les morceaux de lapin dans ce beurre bien chaud, arrosez avec le calvados, flambez. Ajoutez les petits oignons, laissez dorer légèrement à petit feu, en mouillant de temps en temps avec le bouillon, couvrez, laissez la cuisson s'achever. Quand le lapereau est cuit, retirez-le du sautoir ainsi que les petits oignons, gardez au chaud (dans un plat au-dessus d'une casserole d'eau bouillante). Mettez la crème dans le sautoir, faites bouillir à petit feu 2 a 3 minutes jusqu'à ce que la crème épaississe et mélangez bien. Rectifiez l'assaisonnement, relevez- le d'un peu de poivre de Cayenne. Ajoutez la ciboulette hachée, retirez du feu, mélangez bien. Nappez le lapin de cette sauce.

LAPEREAU A LA PROVENCALE

Pour 4 personnes: 1 jeune lapereau coupé en morceaux, 1 verre de bouillon (eau et 2 cubes) , 1 verre de vin blanc sec, 4 tomates, 4 gousses d'ail, 4 c à soupe d'huile d'olive, 50 g d'olives noires, farine.

Farinez les morceaux de lapin. Faites-les dorer en cocotte dans l'huile d'olive bien chaude. Ajoutez l'ail écrasé, puis les tomates pelées. Ne salez pas. Ajoutez le verre de bouillon et le vin blanc. Couvrez. Laissez cuire à feu doux 20 à 25 mn. 8 à 10 mn avant la fin de la cuisson, ajoutez le foie du lapin et les olives noires.